



ヴェルジェが贈る特別な3つのクリスマスコース ～大切な日に、大切な人と～

ノエルコース 12,000円 (内消費税¥1,090 及 サービス料込)

- ・冬瓜の煮込みサフラン風味ズワイ蟹のゼリー キャヴィア添え
- ・ほのかに温かい七面鳥の胸肉とマンゴーの赤いサラダ仕立て
- ・真鯛のコンソメスープ
- ・三河産海の幸の饗宴 舌平目、芝海老、鮑のヴァプール 華やかな香草バターソース
- ・お口直しの爽やかなシャーベット
- ・やわらかな仔牛フィレ肉とフォワ・グラのルーロ シャンベルタンソース
- ・聖夜のデザート "ノエル"
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンとバター

シャルトルコース 8,000円 (内消費税¥727 及 サービス料込)

- ・モッツアレラチーズとトマトのアンサンブル オリーブオイル添え
- ・帆立貝とノルウェーサーモンのバロティエヌ
- ・ジャガイモの食べるポターージュ もみの木仕立て
- ・三河湾で捕れたホウボウ、芝エビのポワレ 冬野菜添え ヴィネグレットサフランソース
- ・尾張牛を使ったビーフシチューの赤ワイン風味
- ・チョコレートケーキと苺のアイス ベリーソース添え～クリスマスデザート2021
- ・コーヒー または 紅茶
- ・パンとバター

ジングルベル 6,000円 (内消費税¥545 及 サービス料込)

- ・前菜"メリークリスマス"
- ・舌平目のフリット オリーブマヨネーズ
- ・本日の温かいスープ
- ・白身魚と蟹のムース 雲丹と共に
- ・尾張牛ロース肉のポアレ ポートワインソース
- ・クリスマスデザート"サンタさんからの贈り物"
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンとバター